

MANUEL D'UTILISATION

INFORMATIONS IMPORTANTES, CONSERVER PAR
L'OPÉRATEUR À

Ce manuel donne des informations relatives aux appareils suivants :

Friteuse à gaz

MODÈLES

**LCF15TPF-L, LCF30TPF-L,
LCF15TPF-N, LCF30TPF-N**



Conforms to ANSI
STD Z39.110-2009
Certified to CSA
STD 1.80-2009



CONFORMS TO
NSF/ANSI STD. 4

**CONSERVER CE MANUEL POUR POUVOIR S'Y RÉFÉRER PLUS
TARD. LIRE, VEILLER À BIEN COMPRENDRE ET SUIVRE LES
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS FIGURANT DANS CE
MANUEL.**

POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables au voisinage de cet appareil ou de tout autre.

AFFICHER DANS UN ENDROIT BIEN EN VUE

les instructions à suivre si l'utilisateur perçoit une odeur de gaz, Se procurer ces informations auprès de la compagnie gazière locale. Au minimum, couper le gaz puis appeler la compagnie gazière et le réparateur agréé. Faire évacuer les lieux par tout le personnel.

AVERTISSEMENT

**UNE INSTALLATION, UN RÉGLAGE, UNE MODIFICATION, UNE
RÉPARATION OU UN ENTRETIEN INCORRECT PEUT CAUSER DES
DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES.
LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER
CET APPAREIL.**

AVISER IMMÉDIATEMENT LE TRANSPORTEUR EN CAS D'AVARIE

Il incombe au destinataire d'examiner l'emballage à la réception et de déterminer s'il y a une possible avarie, y compris une avarie non apparente. LoLo Commercial Foodservice Equipment suggère d'annoter le récépissé au destinataire si on soupçonne une avarie. Il incombe au destinataire de faire une réclamation auprès du transporteur. Nous recommandons de le faire immédiatement.

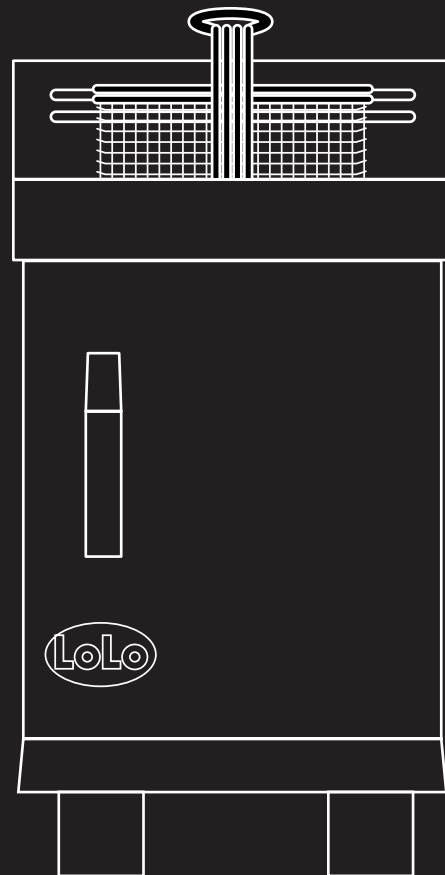
Service après-vente du fabricant : 877-246-5656

Les informations figurant dans ce document sont considérées comme ayant été à jour et exactes à la date de publication. LoLo Commercial Foodservice Equipment recommande de consulter les sites Web de notre gamme de produits, à www.getLoLo.com, pour les informations et spécifications de produits les plus récentes.

NUMÉRO DE RÉFÉRENCE 159667 Rév. A (02/11)



COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT



IMPORTANT - À LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

MESURES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'exploiter cet appareil, veiller à ce que tous ses utilisateurs ait été convenablement formés et connaissent toutes les précautions à prendre. Des accidents et des problèmes peuvent résulter de l'inobservation des règles et précautions fondamentales.

Les termes et symboles suivants figurant dans ce manuel attirent l'attention sur les risques encourus par l'opérateur, le personnel d'entretien et l'appareil. Les termes sont définis comme suit :



DANGER : ce symbole avertit d'un risque imminent d'où résulteront des blessures graves, voire mortelles.



AVERTISSEMENT : ce symbole se réfère à un risque potentiel ou pratique dangereuse qui pourrait entraîner des blessures graves, voire mortelles.



ATTENTION : ce symbole se réfère à un risque potentiel ou pratique dangereuse qui pourrait entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.



AVIS : ce symbole se réfère à des informations qui exigent une attention particulière ou doivent être parfaitement comprises, même si elles ne s'appliquent pas à des dangers.



POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, COUPER LE GAZ AVANT D'ENTREtenir L'APPAREIL.



POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, CONTRÔLER L'ÉTANCHÉITÉ DE TOUS LES RACCORDS DE LA CONDUITE D'ALIMENTATION AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL. APPLIQUER DE L'EAU SAVONNEUSE (POUR VOIR SI DES BULLES APPARAISSENT). NE PAS UTILISER UNE FLAMME NUE.

A. VÉRIFIER TOUS LES RACCORDS EN AMONT DU ROBINET DE GAZ AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL.

B. VÉRIFIER TOUS LES RACCORDS EN AVAL DU ROBINET DE GAZ APRÈS AVOIR ALLUMÉ L'APPAREIL.



POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, L'ÉTANCHÉITÉ DE TOUS LES RACCORDS DE GAZ PERTURBÉS LORS DE L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE CONTRÔLÉE. CONTRÔLER AVEC DE L'EAU SAVONNEUSE (POUR VOIR SI DES BULLES APPARAISSENT). NE PAS UTILISER UNE FLAMME NUE.



AVIS Ce produit est destiné exclusivement à un usage commercial, pas à un usage domestique.



AVIS Les codes locaux d'installation varient grandement d'une région à une autre. The National Fire Protection Association, Inc. déclare, dans la dernière édition de NFPA96, que les codes locaux font autorité dans le domaine des spécifications d'installation des appareils. L'installation doit par conséquent respecter tous les codes locaux.

IMPORTANT POUR FUTURE RÉFÉRENCE

Noter ces informations et conserver ce manuel pendant la durée de service de cet appareil. Ces informations doivent être fournies lors d'une réparation dans le cadre de la garantie et/ou de la commande de pièces de rechange.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Table des matières

Recherche d'avarie en cours de transport	4
Instructions générales d'installation.....	5
Caractéristiques et dimensions.....	6
Pression de gaz.....	6
Instructions d'allumage	7
Instructions d'utilisation	8
Nettoyage.....	9
Entretien	11
Révision / réparation	12
Guide de dépannage.....	13
Vue éclatée des pièces	14
Nomenclature des pièces	15

Merci d'avoir acheté cet appareil LOLO. LOLO prend grand soin de la conception et de la qualité de ses produits. Lorsqu'il est utilisé comme prévu et est entretenu comme il convient, cet appareil offrira de nombreuses années de fonctionnement fiable. Pour garantir les meilleurs résultats, il est important de lire attentivement les instructions figurant dans ce manuel et de les suivre à la lettre.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE La plaque signalétique se trouve sur le panneau latéral.

Recherche d'avarie en cours de transport

Examiner tous les emballages avant et pendant le déchargement pour voir s'ils sont endommagés. Le transporteur a accepté la responsabilité du transport et de la livraison en toute sécurité. Si l'appareil livré présente des avaries apparentes ou non, une réclamation doit être faite auprès du transporteur.

- A) Toute avarie ou perte apparente doit être notée sur la facture de transport lors de la livraison. La facture annotée doit ensuite être signée par le représentant du transporteur (le chauffeur). Si cela n'est pas fait, le transporteur peut rejeter la réclamation. Le transporteur peut fournir les formulaires nécessaires.
- B) Toute avarie ou perte qui n'apparaît pas avant le déballage de l'appareil peut également donner lieu à réclamation. Une inspection doit toutefois être demandée au transporteur dans un délai de 15 jours. Le transporteur doit prévoir une inspection. Veiller à conserver l'ensemble du contenu et du matériau d'emballage.

L'installation doit être effectuée par un installateur qualifié qui a lu attentivement, veillé à bien comprendre et suivra ces instructions.

Pour toute question concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou la réparation de ce produit, contacter LOLO au 877-246-5656.

Instructions générales d'installation

S'assurer que l'alimentation en gaz correspond au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux éditions en vigueur du code national des gaz combustibles (National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54), au code national des installations au gaz (National Gas Installation Code, CSA-B149.1) ou du code des installations au propane (Propane Installation Code, CSA-B149.2) selon le cas, ainsi qu'aux codes locaux.

Visser les pieds dans les écrous fixés à demeure aux quatre coins de l'appareil et les serrer avec les doigts. Mettre l'appareil à niveau en tournant la vis de réglage qui se trouve au bas de chaque pied. Ne pas faire glisser l'appareil sur ses pieds ; le soulever pour le déplacer.

Utiliser le mastic pour joints de tubes correct sur tout raccord fileté. Il doit résister à l'action des gaz de pétrole liquéfiés.



ATTENTION

pour éviter tout dégât matériel ou blessure, NE PAS utiliser une flamme nue pour contrôler l'étanchéité. Contrôler l'étanchéité de l'ensemble de la tuyauterie de gaz avec de l'eau savonneuse avant de faire fonctionner l'appareil.

CES APPAREILS SONT CONÇUS POUR ÊTRE INSTALLÉS SUR DES SURFACES ET PRÈS DE MURS INCOMBUSTIBLES UNIQUEMENT.

Dégagements par rapport aux matières incombustibles :

- 152 mm (6 po) sur les côtés
- 152 mm (6 po) à l'arrière
- 102 mm (4 po) au-dessus du sol

Faire en sorte que la circulation d'air de combustion et d'évacuation ne soit pas gênée par les pieds sous l'appareil ni par le conduit derrière celui-ci.

Un dégagement suffisant des ouvertures par lesquelles l'air pénètre dans la chambre de combustion est nécessaire. Ne rien entreposer sous l'appareil.



ATTENTION

- **Ne pas laisser d'air souffler directement vers l'appareil. Lorsque c'est possible, éviter d'ouvrir des fenêtres proches des côtés ou de l'arrière de l'appareil. Éviter les ventilateurs de type mural qui créent des courants d'air transversaux dans une pièce.**
- **Il faut prévoir un appoint d'air suffisant dans la pièce pour compenser l'action du système d'évacuation. Sinon, une pression atmosphérique négative sera créée, ce qui peut causer un fonctionnement intermittent.**
- **Une hotte et un système d'évacuation bien conçus et installés sont nécessaires pour que l'installation soit correcte**



ATTENTION

- **Ne pas laisser d'air souffler directement vers l'appareil. Lorsque c'est possible, éviter d'ouvrir des fenêtres proches des côtés ou de l'arrière de l'appareil. Éviter les ventilateurs de type mural qui créent des courants d'air transversaux dans une pièce.**
- **Il faut prévoir un appoint d'air suffisant dans la pièce pour compenser l'action du système d'évacuation. Sinon, une pression atmosphérique négative sera créée, ce qui peut causer un fonctionnement intermittent.**
- **Une hotte et un système d'évacuation bien conçus et installés sont nécessaires pour que l'installation soit correcte.**



ATTENTION

Pour éviter les risques de dégâts matériels ou de blessures, l'installateur doit s'assurer que l'installation est conforme aux codes et règlements locaux applicables.



AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS ET DE BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES, L'INSTALLATION DU GRIL DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL HABILITÉ À TRAVAILLER AVEC LE GAZ.



AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS ET DE BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES, CET APPAREIL EST À USAGE COMMERCIAL UNIQUEMENT. NE JAMAIS UTILISER DE RACCORDS DE GAZ QUALITÉ RÉSIDENTIELLE. LES RACCORDS QUALITÉ RÉSIDENTIELLE NE SONT PAS CONFORMES AUX CODES DU GAZ ET POURRAIENT ÊTRE DANGEREUX.

Caractéristiques et dimensions

MODÈLE	LARGEUR PO. (MM)	PROFONDEUR PO. (MM)	HAUTEUR PO. (MM)	NB DE BRÔLEURS	BTU/BRÔLEUR GAZ NAT/PROPANE	TOTAL BTU/H / kW	PO C.E. GAZ NAT/ PROPANE
LCF15TPF-N	11 (280)	29 (740)	25 (640)	2	13 250	26 500 / 7,77 kW	4/S.O.
LCF30TPF-N	17 (440)	29 (740)	25 (640)	4	13 250	53 000 / 15,54 kW	4/S.O.
LCF15TPF-L	11 (280)	29 (740)	25 (640)	2	13 250	26 500 / 7,77 kW	S.O./10
LCF30TPF-L	17 (440)	29 (740)	25 (640)	4	13 250	53 000 / 15,54 kW	S.O./10

REMARQUE : le raccord d'arrivée de gaz est de 3/4 po NPT.

Pression de gaz

L'appareil et son robinet de sectionnement individuel (que doit fournir l'utilisateur) doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout contrôle de pression de ce circuit à des pressions d'essai dépassant 3,45 kPa (½ psi).

L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz par fermeture de son robinet de sectionnement individuel lors de tout contrôle de pression de cette tuyauterie à des pressions d'essai égales ou supérieures à 3,45 kPa (½ psi).



AVERTISSEMENT :

POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURE GRAVES VOIRE MORTELLES, CONFIER L'ENTRETIEN ET LA RÉPARATION EXCLUSIVEMENT À UN RÉPARATEUR AGRÉÉ PAR L'USINE. AVANT TOUT ENTRETIEN OU RÉPARATION, CONTACTER LOLO.

Instructions d'allumage

Nettoyage initial

Il est important de nettoyer soigneusement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Enlever l'huile protectrice de toutes les surfaces et de l'intérieur du réservoir avec une solution de détergent doux ou un autre produit dégraissant.

Les friteuses sont fournies avec une soupape de sûreté. Suivre les instructions qui suivent.

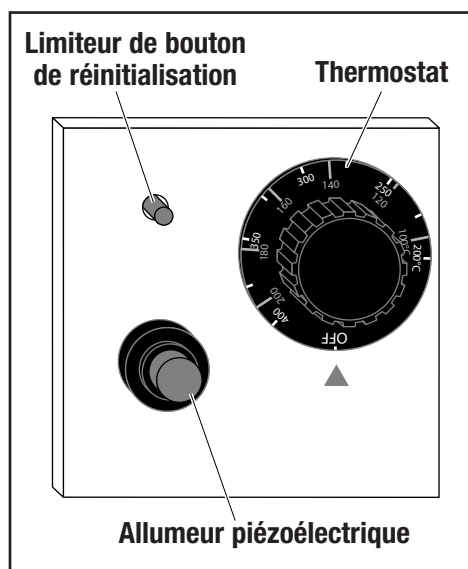
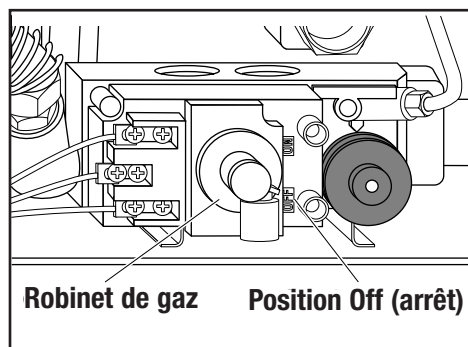
Avant l'allumage de la veilleuse et des brûleurs

Remplir la cuve de friture appropriée jusqu'à 19 mm (3/4 po) sous la ligne de remplissage avant d'allumer la veilleuse. Cela permettra à la friture de se dilater pendant le réchauffement.

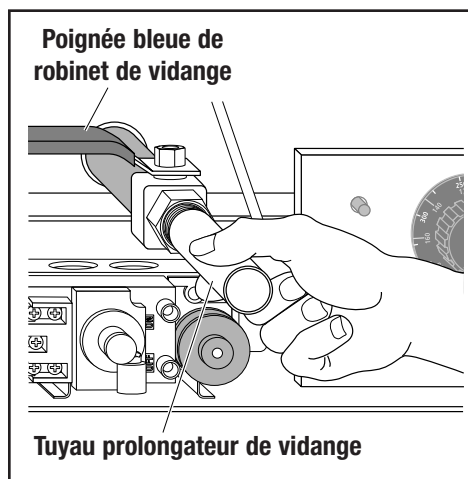
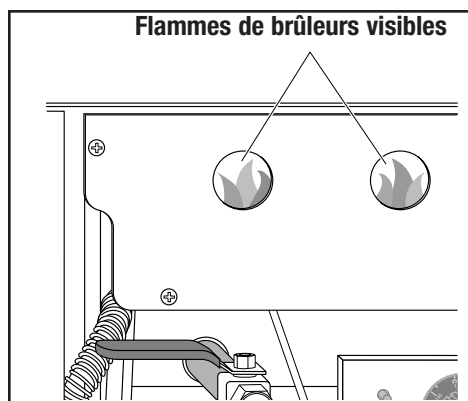
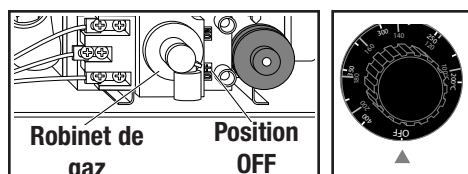
Si la friture se dilate au-dessus de la ligne de remplissage, elle risque de déborder de la cuve pendant la cuisson. Il est important de faire l'appoint de matière grasse dans la cuve avant d'allumer la veilleuse ou les brûleurs. Ne jamais laisser les brûleurs principaux ni la veilleuse rester allumés lorsque la cuve est vide. Cela endommagerait la cuve.

Instructions d'allumage

1. Tourner le bouton de thermostat (à fond dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à la position « OFF » (arrêt).
2. Tourner le cadran de robinet de gaz à la position « pilot » (veilleuse) puis appuyer dessus et le tourner à la position « OFF ».
3. Attendre 5 minutes avant d'allumer la veilleuse.
4. Tourner le cadran de robinet de gaz à la position « pilot ».
5. Appuyer sur le cadran de robinet de gaz tout en allumant la veilleuse. Laisser la veilleuse allumée pendant 1 minute environ ou jusqu'à ce qu'elle reste allumée quand on relâche le cadran.
6. Tourner le cadran de robinet de gaz à la position « ON » (marche).
7. Régler le bouton de thermostat à la température souhaitée. Les brûleurs principaux s'allument automatiquement.
8. Pour éteindre le brûleur principal, tourner le bouton de thermostat à la position « OFF » et le cadran de robinet de gaz à la position « pilot ». Le brûleur principal s'éteint et la veilleuse reste allumée.
9. Pour éteindre les brûleurs principaux et les veilleuses, appuyer sur le cadran de robinet de gaz et le tourner à la position « OFF ».
10. Attendre 5 minutes avant de les rallumer..



Instructions d'exploitation



⚠ AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS ET DE BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES, MANIPULER L'HUILE ET LES MATIÈRES GRASSES BRÛLANTES AVEC PRÉCAUTION. NE PAS VIDER L'HUILE OU LES MATIÈRES GRASSES BRÛLANTES DANS UN RÉCIPIENT NE RÉSISTANT PAS À LA CHALEUR. L'HUILE BRÛLANTE PEUT FAIRE FONDRE CERTAINS MATÉRIAUX

Arrêt pendant la nuit

Tourner le cadran de robinet de gaz et le bouton de thermostat à la position « OFF ».

1. S'assurer que le cadran de robinet de gaz est à la position « OFF ».
2. S'assurer que le bouton de thermostat est à la position « OFF ».
3. Tourner le cadran de robinet de gaz à la position « pilot » et l'y maintenir. Appuyer sur le bouton d'allumage de veilleuse pour effectuer une purge d'air de la tuyauterie de gaz avant la mise en route. Appuyer sur le cadran de robinet de gaz et le maintenir à la position « pilot » pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce que la veilleuse s'allume.

Si la veilleuse ne s'allume pas, l'allumer par un autre moyen, avec une allumette par exemple. Continuer à appuyer sur le cadran de robinet de gaz pendant une minute de plus une fois que la veilleuse s'est allumée.
4. Tourner le cadran de robinet de gaz à la position « ON » puis régler le thermostat à la température souhaitée. La flamme de brûleur est visible au travers de ce panneau.

Instructions de vidange

Le tuyau prolongateur de vidange est fixé à l'intérieur de la porte.

Visser le tuyau prolongateur de vidange dans le robinet de vidange principal. Cela fait, ouvrir le robinet en tournant la poignée bleue pour laisser l'huile s'écouler.



ATTENTION

Pour éviter tout risque de dégâts matériels ou de blessures, tourner le thermostat à la position « OFF » et le robinet de gaz à la position « pilot » avant de vider la cuve de friture.

REMARQUE :

- tous les brûleurs sont allumés à partir de la veilleuse. Tourner le thermostat à la température de consigne souhaitée pour allumer le brûleur principal et mettre l'appareil en service.
- Une hotte conçue et installée comme il convient sera au cœur du système d'évacuation de la pièce ou de l'endroit où l'appareil est installé et permettra à celui-ci d'être indépendant des conditions changeantes de tirage.

Tous les robinets doivent être vérifiés et lubrifiés périodiquement par un réparateur agréé dans le cadre d'un programme d'entretien régulier.

Nettoyage

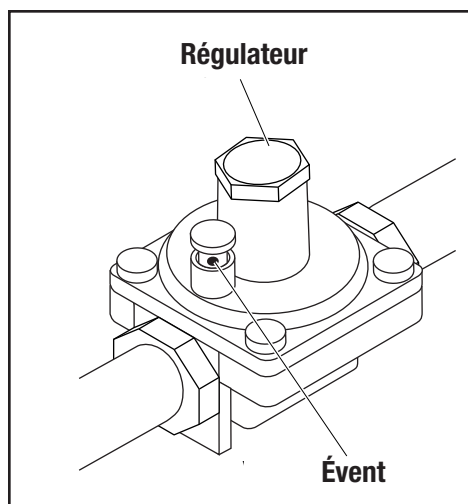
Nettoyage initial

Il est important de nettoyer soigneusement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Enlever toute enveloppe plastique de toutes les surfaces en acier inoxydable. Enlever l'huile protectrice de toutes les surfaces et de l'intérieur du réservoir avec une solution de détergent doux ou un autre produit dégraissant.

Nettoyage journalier

1. Toujours éteindre l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer. Nettoyer à fond avant la mise en service initiale.
2. Ne jamais nettoyer l'appareil en le plongeant dans l'eau.
3. La fréquence de nettoyage doit dépendre de celle d'utilisation de la friteuse. Établir un calendrier de nettoyage correspondant à la fréquence d'utilisation de la friteuse. Nettoyer toutefois l'appareil au moins une fois par semaine.
4. Vider la friture dans un récipient propre, sec et résistant à la chaleur. S'assurer qu'il ne reste pas de friture dans la cuve. Si la cuve va rester vide pendant plus de 2 minutes, éteindre la veilleuse. Sinon, la cuve risque d'être endommagée.
5. Remplir d'eau jusqu'à la ligne « MAX ».
6. Ajouter une quantité suffisante de produit nettoyant non moussant pour friteuses et suivre les instructions du fabricant figurant sur l'étiquette.
7. Régler le thermostat à 250 °F(120 °C). Laisser les brûleurs amener la solution à ébullition.
8. Laisser bouillir pendant suffisamment longtemps pour décalaminer les surfaces intérieures de la cuve à friture. Cela prend généralement 30 minutes environ.
9. Éteindre le brûleur principal et la veilleuse.
10. Si nécessaire, nettoyer l'intérieur de la cuve à friture en faisant particulièrement attention aux sondes de thermostat. Utiliser une brosse en fibre ou en plastique à long manche et une solution détergente douce,
11. Rincer à l'eau propre pour enlever toute la solution de nettoyage et vider la cuve.
12. Rincer l'intérieur de la cuve avec 50 cl de vinaigre.
13. Rincer à l'eau propre jusqu'à ce que l'odeur de vinaigre disparaisse. La cuve doit être rincée à fond car une quantité même infime de solution de nettoyage laissée à l'intérieur de la cuve contaminera la friture.
14. Bien sécher.
15. Couvrir la cuve si elle ne sera remplie de friture que plus tard.
16. Nettoyer régulièrement toutes les surfaces extérieures avec un chiffon humide. De minces pellicules d'huile soumises aux températures de friture se gélifient rapidement. Pour l'éviter, nettoyer les surfaces régulièrement.
17. Pour éliminer les décolorations ou la formation de pellicules d'huile, utiliser un produit nettoyant non abrasif.

Nettoyage



Nettoyage du régulateur

Nettoyer le régulateur au moins une fois par mois. S'assurer que l'évent est ouvert et que rien ne le bloque. Sinon, la pression variera, De telles variations peuvent affecter le fonctionnement de l'appareil et raccourcir sa durée de service.

Une fois par mois, nettoyer la zone entourant l'évent (voir l'illustration à gauche) avec un chiffon humide propre pour enlever la poussière, la crasse, les peluches, etc. accumulées.

Arrêt pendant la nuit

Tourner le bouton de thermostat à la position « OFF » ou le robinet de gaz principal à la position « pilot » si on ne souhaite pas modifier le réglage de température. (La flamme de veilleuse maintiendra à elle seule la température de la friture entre 54 et 63 °C (130 et 145 °F) environ en dehors des périodes de cuisson. Cela raccourcira le préchauffage lorsque l'appareil est rallumé.

Arrêt prolongé (4 jours au moins)

1. Tourner le bouton de thermostat à la position « OFF ».
2. Tourner le cadran de robinet de gaz à la position « OFF ».
3. Tourner le robinet manuel qui se trouve sous l'appareil à la position « OFF ».
4. Tourner le robinet d'arrivée de gaz (non fourni par LOLO) à la position « OFF ».
5. S'assurer que l'ouverture du conduit en haut derrière l'appareil est complètement dégagée.

Remplissage de la cuve à friture



Pour éviter tout risque de dégâts matériels ou de blessures, ne jamais allumer la veilleuse ni les brûleurs lorsque la cuve est vide.

1. Si on utilise une friture liquide, remplir la cuve jusqu'à 19 mm (3/4 po) sous la ligne de remplissage. La friture se dilate lorsqu'elle chauffe. Chauffer la friture à 190 °C (375 °F) pendant 20 minutes puis vérifier le niveau. Ajouter ou enlever de la friture jusqu'à ce qu'elle arrive à la ligne de remplissage.
2. En cas d'utilisation de friture solide, ne remplir la cuve qu'à moitié. Régler la température à 93 °C (200 °F) et laisser la friture se liquéfier. Ajouter de la friture jusqu'à ce que la cuve soit pleine.
3. Toujours utiliser de la friture de bonne qualité.
4. Filtrer la friture fréquemment, au moins une fois par jour. Filtrer plus souvent si on frit des produits abondamment panés.
5. Écumer fréquemment les particules d'aliments à l'aide d'une passoire ou d'une écumoire/
6. Ajouter quotidiennement au moins 15 % (de la contenance de la cuve) (plus si possible) de friture fraîche sans trop remplir la cuve. Si nécessaire, vider la cuve juste assez pour permettre d'ajouter de la friture fraîche. Cela allongera la vie utile de la friture et améliorera le goût des produits cuits.
7. Ne pas surcharger les paniers. Cela entraînera des temps de rétablissement et de cuisson plus longs, ainsi qu'une qualité non satisfaisante du produit.
8. Préparer les aliments comme il convient.

Entretien

9. Ne pas ajouter de sel à la friture. Ne pas saler les aliments lorsque le panier est au-dessus de la cuve à friture.
10. Vérifier régulièrement le fonctionnement du thermostat en mesurant la température de la friture avec un thermomètre à friture fiable. Laisser le brûleur s'éteindre puis vérifier la température de la friture. Celle-ci doit être comparable à celle à laquelle est réglé le thermostat.
11. Maintenir la propreté de la cuve et des sondes de thermostat.

Étalonnage du thermostat

La commande de la friteuse est étalonnée à l'usine. Si les résultats de cuisson indiquent que l'appareil ne maintient pas les températures correctes, contacter le réparateur agréé.

Révision / réparation

REMARQUE : cet appareil ne doit être entretenu que par un réparateur agréé.

REMARQUE : cet appareil est couvert par la garantie du fabricant. Tout réglage ou réparation doit être effectué par un réparateur agréé.

Pour tout problème ou question, contacter le représentant de LOLO le plus proche.

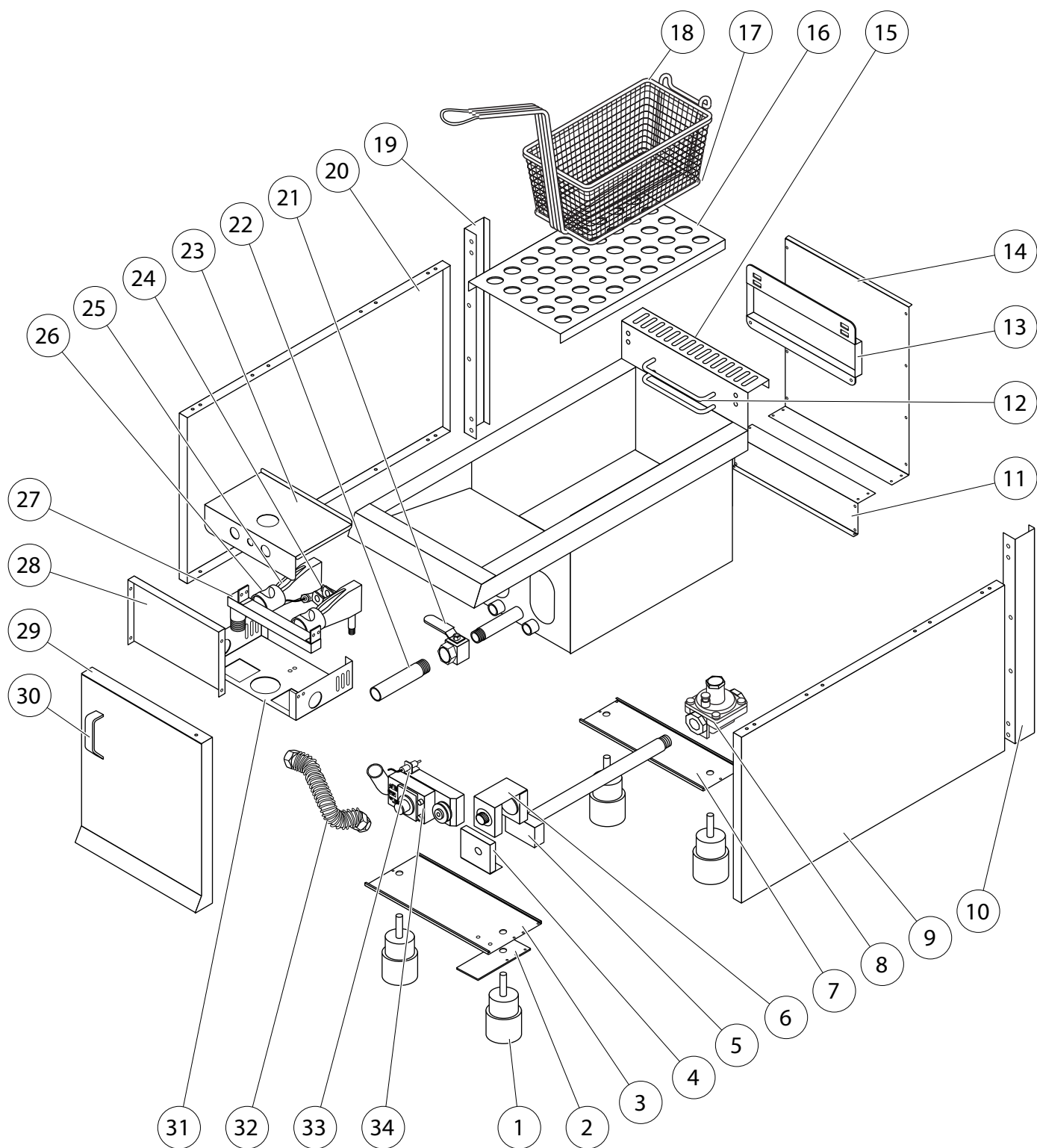
TÉLÉPHONE: _____ - _____ - _____

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE							
	Température de friture trop élevée/surchauffe (vérifier le thermostat)	Température de friture trop basse/surchauffe (vérifier le thermostat)	Friteuse surchargée	Mauvais égouttage des aliments après friture	Teneur élevée en eau des aliments frits	Renouvellement insuffisant de la friture	Préparation incorrecte des aliments.	Contamination de la friture (par le sel ou d'autres corps étrangers)
Moussage excessif ou prématuré	★		★			★		★
Aliments gras/absorption excessive de friture		★	★	★	★	★	★	
Odeur ou goût désagréable de la friture					★	★		★
Goût désagréable des aliments frits				★		★	★	★
Dégagement excessif de fumée de la friture	★					★	★	★
Assombrissement excessif de la friture	★					★	★	★
La friture ne reste pas chaude		★	★		★		★	
La croûte des aliments n'est pas brune		★	★		★		★	
Décomposition rapide de la friture	★				★		★	★

Vue éclatée des pièces

MODÈLE : LCF15TPF-N/LCF15TPF-L



Nomenclature des pièces

Pièce n°	Description	Numéro de référence
1	PIEDS RÉGLABLES EN ACIER INOXYDABLE	159501
2	PLAQUE DE MONTAGE DE CHARNIÈRE DE PORTE	159531
3	PLAQUE D'APPUI DE PIEDS AVANT, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159529
3	PLAQUE D'APPUI DE PIEDS AVANT, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159529
4	BOÎTIER DE THERMOSTAT, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159525
4	BOÎTIER DE THERMOSTAT, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159537
5	LIMITEUR LCHM	159626
6	THERMOSTAT, MILLIVOLT	159624
7	PLAQUE D'APPUI DE PIEDS ARRIÈRE, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159530
7	PLAQUE D'APPUI DE PIEDS ARRIÈRE, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159536
8	RÉGULATEUR 6 po-GAZ NAT. ou 10 po-PROPANE, 3/4 po-NPT	159591
9	PANNEAU, DROIT	159528
10	PLAQUE DROITE DE CONDUIT	159533
11	PANNEAU ARRIÈRE, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159534
11	PANNEAU ARRIÈRE, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159540
12	CROCHET DE PANIER, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159561
12	CROCHET DE PANIER, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159559
13	PLAQUE AVANT DE CONDUIT, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159570
13	PLAQUE AVANT DE CONDUIT, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159572
14	PLAQUE ARRIÈRE DE CONDUIT, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159534
14	PLAQUE ARRIÈRE DE CONDUIT, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159539
15	CUVE À FRITURE, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159654
15	CUVE À FRITURE, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159656
16	PANNEAU DE FILTRE, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159526
16	PANNEAU DE FILTRE, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159538
17	DÉFLECTEUR DE PANIER, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159562
17	DÉFLECTEUR DE PANIER, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159560
18	PANIER	159502
19	PLAQUE GAUCHE DE CONDUIT	159532
20	PANNEAU, GAUCHE	159527
21	ROBINET, VIDANGE DE CUVE	159581
22	TUYAU DE VIDANGE DE CUVE	159505
23	PLAQUE ISOLANTE SUPÉRIEURE DE BRÛLEUR, LCF15TPF-L/ LCF15TPF-N	159566
23	PLAQUE ISOLANTE SUPÉRIEURE DE BRÛLEUR, LCF30TPF-L/ LCF30TPF-N	159565
24	PROTECTION DE FLAMME ODS, LCF15TPF-N/LCF30TPF-N	159589
24	PROTECTION DE FLAMME ODS, LCF15TPF-L/LCF30TPF-L	159590
25	BRÛLEUR	159644

Nomenclature des pièces

Pièce n°	Description	Numéro de référence
26	ORIFICE CALIBRÉ N° 51, LCF15TPF-N/LCF30TPF-N	159586
26	ORIFICE CALIBRÉ N° 58, LCF15TPF-L/LCF30TPF-L	159588
27	TUYAUTERIE DE GAZ, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159623
27	TUYAUTERIE DE GAZ, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159622
28	PLAQUE ISOLANTE AVANT, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159569
28	PLAQUE ISOLANTE AVANT, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159571
29	PORTE, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159655
29	PORTE, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159657
30	POIGNÉE DE PORTE	159503
31	PLAQUE ISOLANTE INFÉRIEURE DE BRÛLEUR, LCF15TPF-L/ LCF15TPF-N	159567
31	PLAQUE ISOLANTE INFÉRIEURE DE BRÛLEUR, LCF30TPF-L/ LCF30TPF-N	159564
32	TUYAU ONDULÉ	159674
33	ALLUMEUR PIÉZOÉLECTRIQUE	159625
34	SOUPAPE DE SÛRETÉ, LCF15TPF-N/LCF30TPF-N	159658
34	SOUPAPE DE SÛRETÉ, LCF15TPF-L/LCF30TPF-L	159660



COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT

5925 I-55 South, Byram, MS 39272 USA
www.lolo.com